

Communiqué de presse « Cuisinier de venaison 2019-2020 »

Une préparation de venaison pour les gourmets

Élection du nouveau cuisinier de venaison

Un ragoût de gibier – cuit sur le feu – a convaincu le jury! C'est ainsi que le trio autour de Marc Bernhard remporte le titre de « Cuisinier de venaison 2019-2020 ». À cette occasion, l'accent a été mis de façon impressionnante sur la venaison, un aliment haut de gamme.

Le magazine «Schweizer Jäger» a organisé pour la deuxième fois le concours pour tous les amateurs de repas de gibier avec le soutien du partenaire de patronage « ChasseSuisse » afin de déterminer le meilleur cuisinier/la meilleure cuisinière de plats à base de gibier de l'année. Le concours était ouvert à tous ceux qui aiment cuisiner, sans aucune restriction. Pour que les cuisiniers amateurs aient toutes leurs chances en affrontant des grands chefs, nous étions à la recherche de recettes simples mais créatives (par exemple un ragoût de gibier à l'ancienne, etc.), que tout le monde pourrait cuisiner.

Un jury de spécialistes a sélectionné les trois finalistes parmi les quelques 30 participants. Les finalistes se sont réunis le vendredi, 12 juillet 2019 au Landgasthof Sternen à Buochs (NW) pour le concours final en cuisine. Il y avait là Urs Schmid (ZG), Ueli Mathys (BE) et l'équipe autour d'Urs Lehmann (BE) avec Marc Bernhard et Regine Christen.

De nombreux clients étaient présents à l'occasion du concours final de cuisine. Ils ont ainsi pu savourer un généreux buffet varié à base de venaison qui, outre de délicieux plats concoctés par le chef de l'établissement, comprenaient également les plats proposés par les candidats.

Le jury de personnalités, composé entre autres de Karin Kayser-Frutschi, Conseillère d'État du canton invité de Nidwald et de Renate König-Fahrni, la Chasserresse suisse en titre, a élu le vainqueur sous la direction de Daniel Käser, chef de cuisine diplômé. Le trio autour du chef Marc Bernhard, originaire de l'Emmental, a convaincu le jury avec son ragoût de gibier « Quenberger Wildeintopf ». Le Schweizer Jäger publiera très prochainement de plus amples détails sur cet événement ainsi que sur le trio gagnant.

Rédaction du Schweizer Jäger

Photo : (de g. à. dr.) Les cuisiniers de venaison: Ueli Mathys (3^{ème} place); le trio gagnant Marc Bernhard, Urs Lehmann et Regine Christen ainsi qu'Urs Schmid (2^{ème} place).

De plus amples informations sous:

Rédaction du Schweizer Jäger

redaktion@schweizerjaeger

081 325 22 71

www.schweizerjaeger.ch

Vidéo succincte sous:

https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=2497387380286194&id=100000448705491&sfnsn=xmno